

# お品書き

## 壺の重

鴨ロース  
車海老  
アワビ  
鱒みそ漬け  
鱧龍皮巻  
棒鱧  
蛸うま煮  
蓮根はさみ焼き  
银杏  
なまこ  
もろこ  
烏賊黄身焼  
数の子  
北寄貝と分葱の酢味噌  
蛤

## 式の重

紅白なます  
かに真薯  
黒豆  
サーモン、いくら麴漬け  
メさば  
玉子焼き  
小鯛小袖寿し  
きんかん  
梅肉クラゲ  
蕪せんまい  
たたき牛蒡

## 参の重

里いも  
蓮根  
牛蒡  
椎茸  
筍  
厚揚げ豆腐  
落  
赤こんにやく  
手毬麩  
よもぎ麩  
とり松風  
慈姑  
昆布巻き  
衝羽根  
長老木  
田作り

この一年間のご愛顧、  
誠にありがとうございました。  
来年も何卒お引き立てを  
賜りますようお願い申し上げます。  
令和六年十二月三十一日

# 武相草